TERMO DE GARANTIA

A Braesi Equip. para Alimentação Ltda. garante os equipamentos novos de sua fabricação normal, destinados a uso comercial ou industrial, na forma aqui estabelecida. A garantia dos equipamentos é atendida pela fábrica ou pela Assistência Técnica Autorizada Braesi, ficando condicionado a análise do defeito apresentado. Constatando-se defeito de fabricação, material (exceto os materiais contidos no item 2 do Termo de Garantia) ou montagem, o serviço será efetuado gratuitamente.

A fábrica e/ou a Assistência Técnica Autorizada tem exclusividade em dar pareceres e/ou fazer avaliação do equipamento, não autorizando outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia do equipamento.

Este termo de garantia fica anulado para equipamentos eventualmente reparados, modificados ou desmontados, assim como para os equipamentos que forem utilizados em desacordo com as especificações e orientações do Manual de Instruções.

1- A Braesi Equip. para Alimentação Ltda. garante seus produtos, que em serviço e uso normal, vierem a apresentar defeitos de material, fabricação ou montagem pelo período especificado nos respectivos Termos de Garantia.

2- A garantia não cobre correias, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, relés, rolamentos e motores elétricos.

2.1- Os motores elétricos quando danificados, devem ser encaminhados às oficinas técnicas dos respectivos fabricantes.

2.2- A Braesi não cobre garantia dos produtos acima especificados por serem fabricados por terceiros e os equipamentos elétricos por serem sensíveis a variações de energia elétrica. A garantia cobre o produto, peças e componentes fabricados pela Braesi que apresentarem defeito durante o período de garantia.

Esta garantia cobre mão-de-obra de forma gratuita quando o conserto do produto for na vigência da mesma, desde que seja feita pela Assistência Autorizada Braesi.

Para equipamentos de grande porte tais como: Cilindros, Amassadeiras e Modeladoras, a Assistência Técnica fará a visita ao usuário quando necessário. Para equipamentos de pequeno porte tais como: Liquidificadores, Moinho de pão e Cilindros pequenos o usuário, quando necessário, deverá levar o equipamento à Assistência Técnica e responsabilizar-se pelas despesas e riscos de transportes (ida e volta) aos locais de Assistência Técnica Autorizada Braesi.

Excluem-se da Garantia:

Mau uso, instalações inadequadas, desgaste natural, efeitos de corrosão, bem como decorrentes de produtos químicos abrasivos, utilização incorreta, lâmpadas, avarias de transporte, armazenamento ou manuseio indevido, chave liga/desliga, rodízios, motores elétricos, alterações, modificações ou consertos feitos fora da Assistência Técnica Autorizada Braesi.

A Braesi garante seus equipamentos novos vendidos a seus clientes pelo período de 180 dias a contar da data de emissão da Nota Fiscal de aquisição.

Fica extinta qualquer garantia:

A garantia do motor é prestada pelo fabricante do mesmo.
Pelo decurso do prazo de validade.
Pela não observação das orientações do Manual de Instruções do equipamento.
Quando não for apresentada Nota Fiscal de compra do equipamento.
Se qualquer peça, parte ou componente agregado ao produto, se caracterizar como não original.
Se ocorrer a ligação elétrica em voltagem diversa da indicada no produto e/ou por defeito e/ou deficiência nas instalações elétricas internas e externas ou pela companhia de abastecimento de energia elétrica local.
Se o número de série, etiqueta que identifica o produto, estiver de alguma forma, adulterado ou rasurado.
Por casos fortuitos ou de força maior, bem como aqueles causados por agentes da natureza.
A Braesi não se responsabilizará por quaisquer danos diretos, indiretos ou resultantes de uso ou desempenho do produto ou outros prejuízos relativos a danos de propriedade ou prejuízos pecuniários.

Observações:

A Braesi Equip.para Alimentação Ltda. reserva-se o direito de alterar ou modificar todo e ou quaisquer equipamentos de sua linha de fabricação, sem o consentimento ou aviso prévio a seus clientes e consumidores.

Para maiores informações entre em contato com nosso Departamento Técnico através do **FONE (54) 0800. 979.6222** - Caxias do Sul - RS - Brasil

BRAESI EQUIPAMENTOS PARA ALIMENTAÇÃO LTDA.

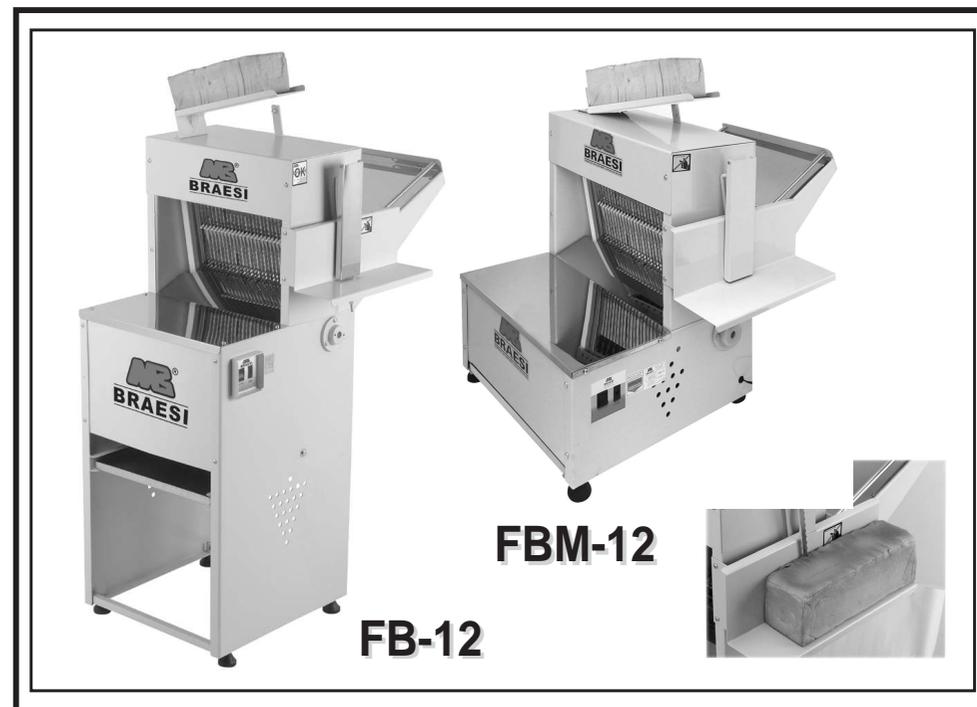
Av. Eustáquio Mascarello, nº 512, Bairro Desvio Rizzo

Fone: (54) 3209.5800 - Caxias do Sul - RS - Brasil

e-mail: braesi@braesi.com.br - site: www.braesi.com.br

Fevereiro / 2009

MANUAL DE INSTRUÇÕES
TERMO DE GARANTIA

FATIADEIRAS DE PÃES

Este manual foi desenvolvido com a finalidade de levar a seu conhecimento todo sistema de funcionamento de seu equipamento bem como os cuidados necessários para obter-se o máximo de desempenho, proporcionando vida útil prolongada ao mesmo. Portanto é fundamental a leitura e o entendimento do manual de instruções, o qual contém todos os procedimentos sugeridos para uma utilização adequada do equipamento. Ao mesmo tempo a Braesi, quer parabenizá-lo pela aquisição de um produto de nossa fabricação, pois, nosso intuíto é continuar pesquisando e aperfeiçoando os produtos para seu maior conforto e satisfação.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- O equipamento é fabricado em chapa de aço com pintura epoxi, possui mesas em aço inox;
- Lâminas em aço carbono;
- Fatia pães de até 180 mm de altura;
- Corta fatias uniformes com 12 mm de espessura;
- Possui lâmina lateral para descascar o pão se necessário;
- Dispositivo para embalar o produto na parte superior do equipamento;
- Possui bandeja para resíduos na parte inferior do equipamento.

MODELO	DIMENSÕES EXTERNAS			PESO Liq.	PESO Bruto	MOTOR
	ALTURA Altura	PROFUND. Largo	LARGURA Ancho			
FB-12	1260 mm	900 mm	650 mm	73 Kg	97 Kg	BIVOLT 1/3 CV Monof.
FBM-12	675 mm	900 mm	650 mm	52 Kg	54 Kg	BIVOLT 1/3 CV Monof.

INSTALAÇÃO E CUIDADOS

1- Este equipamento possui chave bivolt e sai de fábrica regulado para 220v.
2- Antes de ligar o PLUG à rede elétrica, certifique-se de que a chave seletora de voltagem esta selecionada com a mesma voltagem de seu estabelecimento;(110 ou 220v).
3- Nunca use extenções ou “T” para a ligação da máquina.

- Instale sua FB-12 ou FBM-12 sobre uma superfície plana.

-Certifique-se sempre antes de ligar a máquina, que proteção do descascador esteja baixada.
- Nunca passe as mãos nas lâminas, principalmente quando ele estiver em funcionamento.

1- Esto equipo posse llave bivolt y saile de la empresa en 220v.
2- Antes de ligar el enxufe en la rede electrica, certificate que la llave selectora de voltaje estea selecionada con la misma voltaje de su estabelecimiento: (110ou220v).
3- Jamás use extenciones o “T” para la conexión de la máquina.

- Instale la FB-12 ou FBM-12 Rebanadora de Pan sobre una superficie plana.
- Certifiquese siempre antes de ligar la máquina, que la protección del descascador lateral esté para abajo.
- Nunca tocar con las manos en las sierras, principalmente cuando están en funcionamiento.

INSTRUÇÕES DE USO E FUNCIONAMENTO

1- Na plataforma Traseira, onde coloca-se os pães de forma enfileirados para o corte, tem um dispositivo que empurra os pães, conforme eles vão sendo fatiados na frente. A operação é simultânea, não hà necessidade de forçar os mesmos com as mãos.

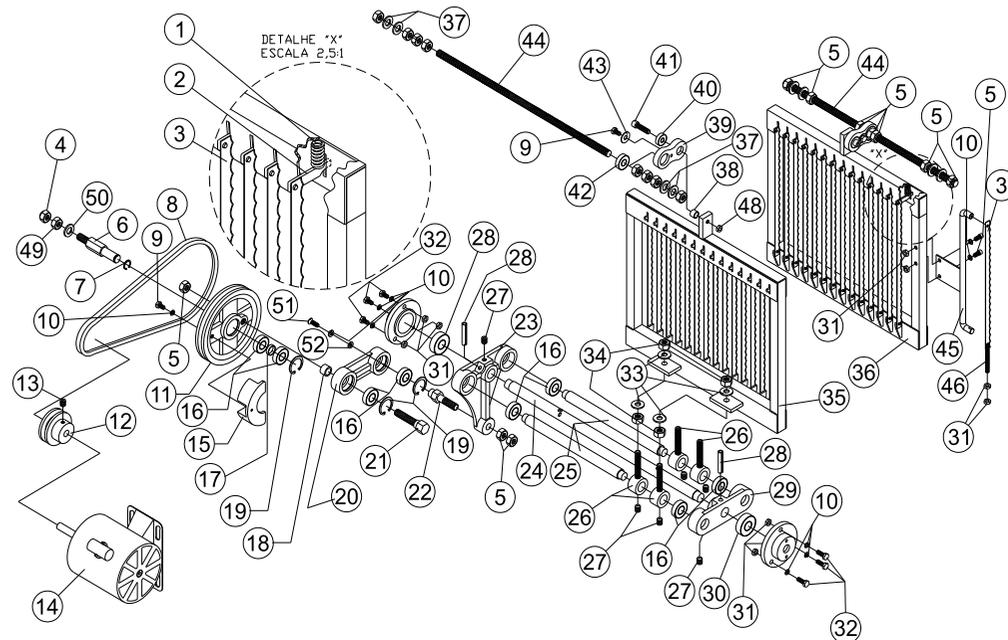
2- Após Fatiar o pão, retire o mesmo com as duas mãos, coloque-o no embalador “suporte localizado na parte superior da máquina”. Pegue um saco plástico especial para embalar-lo.

3-Os pães só poderão ser fatiados, 12:00 hs. após serem assados. Se forem cortados antes, os mesmos vão se esmigalhar.

1- En la plataforma trasera, donde se ponen los panes de molde para cortarlos, tiene un dispositivo que enpuja los panes, conforme se vayan cortando las tajadas en la parte frontal. La operación es simúltanea, no habiendo necessidad de empujarlos con las manos.

2- Después de rebanar el pan, retire lo mismo con las dos manos y pongalo en el empaquetador “soporte localizado en la parte superior de la máquina”. Tome una bolsa plástica especial para envolverlo.

3- Los panes pueden rebanerse después de 12:00 hs. de seren horneados. En caso de rebanalos antes, se demigajara.

DESENHO PEÇAS

CATÁLOGO DE PEÇAS

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
1	Mola Helicoídal	28
2	Fixação Superior Lâmina	28
3	Lâmina Fatiadeira	29
4	Porca Calota M-16 Niquelada	01
5	Porca Sextavada M-12	20
6	Eixo da Polia	01
7	Anel Elástico Externo E 14	01
8	Correia Torque-Flex 13 A 0720 DEM	01
9	Parafuso Sextavado 1/4” x 1/2”	03
10	Arruela de Pressão 1/4”	10
11	Polia da Fatiadeira	01
12	Polia do Motor	01
13	Parafuso Allen s/ Cabeça 5/16” x 1/2”	01
14	Motor da Fatiadeira	01
15	Contra Peso da Polia	01
16	Rolamento 6002	08
17	Arruela Afastadora Rolamentos	01
18	Arruela Afastadora	01
19	Anel Elástico Interno I 32	03
20	Braço da Polia	01
21	Parafuso da Polia	01
22	Parafuso da Biela Maior	01
23	Biela Maior	01
24	Eixo Suporte das Bielas	01
25	Eixo das Bielas	01
26	Conj. Buchas Fixação Soldado	04

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
27	Parafuso Allen s/ Cabeça 3/8” x 1/2”	06
28	Pino Elástico 8 x 45	02
29	Biela menor	01
30	Rolamento 6203	02
31	Porca Sextavada 1/4”	10
32	Parafuso Sextavado 1/4” x 3/4”	06
33	Arruela Lisa 3/8”	08
34	Porca Sextavada 3/8”	08
35	Conj. Suporte das Lâminas Frontal	01
36	Conj. Suporte das Lâminas Traseiro	01
37	Arruela Lisa M -12	09
38	Arruela Afastadora Superior	02
39	Mancal Superior	02
40	Rolamento 608	02
41	Parafuso Allen C. C. 5/16” x 1.1/4”	02
42	Rolamento 6001	02
43	Arruela Lisa 5/16”	02
44	Tirante Superior	02
45	Conj. Suporte Lâmina Externo	01
46	Parafuso Esticador	01
47	Parafuso Allen C. C. 1/4” x 1.1/4”	02
48	Porca Sextavada 5/16”	02
49	Porca Sextavada M-16	01
50	Arruela Lisa 1/4”	01
51	Parafuso Fenda Cab. chata 1/4” x 3/4”	01
52	Arruela Pressão M-16	01